Recetario

25 exquisitas recetas para disfrutar tu horno de pan.





BREAK-FAST

especialista en cocinas

Consejos Útiles

Pasos para incorporar los ingredientes en el horno de pan.

1. Colocar el grupo de ingredientes líquidos en un bowl, mezclarlos ligeramente y luego incorporarlos al molde.

2. A continuación mezclar el conjunto de ingredientes secos en otro bowl e incorporar al molde cubriendo los líquidos.

3. Colocar la manteca (en caso de estar presente en la receta) y la sal en esquinas separadas del molde.

4. Por último en el centro, realizar un hueco en la harina y colocar allí la levadura Mi Pan (cuidar que no esté en contacto con los líquidos ni la sal).

5. Setear en la máquina el programa y la regulación que correspondan según se detalla en la receta. Se recomienda elegir una corteza mediana para todas las recetas incluídas en el recetario.

* NOTA: Los agregados (como ser: avena arrollada, semillas, queso rallado, etc.) incorporarlos al sonar el timbre, junto a los líquidos o a los ingredientes secos según se aclare en cada receta.

* IMPORTANTE: para una correcta utilización del equipo es imprescindible la lectura del Manual de Instrucciones que adquiere junto al horno de pan.

EQUIVALENCIAS

1 CUP = 165 g DE HARINA 000, 0000 o INTEGRAL FINA

1 CUP = 130 g DE HARINA DE CENTENO

1 CUP = 200 g DE AZÚCAR IMPALPABLE

1 CUP = 230 g DE AZÚCAR

1 CDA. = 12 g DE AZÚCAR

1 CDITA. = 4 g DE AZÚCAR

1 CDITA. = 5 g DE SAL

1 ½ CDA. = 10 g DE LECHE EN POLVO

1 CDA. DE ACEITE = 10 ml

1 CDA. = 10 g DE POLVO DE HORNEAR

1 HUEVO = 50 ml DE LÍQUIDO

Consejos Útiles

Acerca de los ingredientes.

- Tanto el agua, como los huevos y la crema de leche, deben estar a temperatura ambiente. Así como también la manteca (punto pomada).
- La harina debe estar previamente tamizada.
- Si las medidas son tomadas con la copa (cup) o la cuchara de medición suministrada junto al horno de pan, incorporar el ingrediente y luego asentarlo con un golpecito sobre la mesada, para que quede nivelado.

Durante el funcionamiento del horno de pan.

- Se puede abrir la tapa del horno de pan en funcionamiento solamente cuando está amasando, en el resto de las operaciones, o sea, cuando está fermentando y cocinando, no es aconsejable hacerlo. Verificar si es necesario adicionar harina o líquido solamente cuando se encuentre en la etapa del amasado.
- Comprobar la consistencia de la masa durante la operación de mezclado, recordar que los hornos de pan requieren de una masa más blanda que la que se elabora a mano, ya que debe tener la suficiente humedad como para resistir la presión del amasado.
- Si la masa se pega mucho a las paredes del molde, se puede espolvorear con harina hasta que no se pegue más, pero siempre logrando una consistencia blanda.

Para una mayor conservación de tus elaboraciones…

- Luego de desmoldar el pan recién horneado sobre una rejilla de alambre y dejar enfriar bien, envolverlo con papel film para que conserve su frescura por más tiempo.

Consejos para adaptar o crear recetas propias en el horno de pan.

- Tenga en cuenta el huevo como parte del líquido: 1 huevo = 50 ml de líquido, agregue o quite el equivalente de líquido conforme se quite o se agregue huevo. Si las recetas que quiera realizar corresponden a recetas de pan hecho a mano, será conveniente que agregue entre un 7% a un 10% adicional sobre el total de los líquidos.
- Es preferible una masa blanda incial a la cual hay que agregarle harina, que una masa dura, ya que es más difícil que absorba el líquido una vez que está hecho el bollo.
- Experimente con las cantidades de los ingredientes hasta lograr un resultado óptimo. Conozca primero su aparato y haga varios panes antes de empezar a experimentar. Utilice las recetas de este recetario para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y el líquido, y después determinar las cantidades correspondientes de levadura, azúcar, sal y aceite/manteca/margarina. Le recomendamos desarrollar sus propias recetas de pan tomando por base las recetas aquí presentadas, y sólo más tarde pasar a otras cosas. Oriéntese en la tabla de "Tiempos del proceso de cocción" del manual de la máquina.

Índice



PAN DE MIGA

AGUA	320 ml
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	2 CDITAS.
LECHE EN POLVO DESCREMADA	1 1/2 CDA.
MANTECA O MARGARINA	25 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

PAN BLANCO
PROGRAMA **01**
RENDIMIENTO **680 g**

BRIOCHE

HUEVOS	4 UNID.
LECHE	50 ml
HARINA 0000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	70 g = 1/3 CUP
MANTECA	100 g
SAL	1 PIZCA
LEVADURA	1 SOBRE

SÁNDWICH
PROGRAMA **11**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN SIN SAL

AGUA	320 ml
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	1 CDITAS.
LECHE EN POLVO	1 1/2 CDA.
MANTECA	25 g
LEVADURA	2 CDITAS.

ULTRA RÁPIDO 1
PROGRAMA **06**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN BLANCO FAMILIAR

AGUA	160 ml
LECHE	160 ml
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZUCAR	2 CDITAS.
MANTECA	30 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

NOTA: Si se quisiera se podría saborizar con: orégano, ají molido, espinaca en puré, tomates secos hidratados.

PAN BLANCO
PROGRAMA **01**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN INTEGRAL MALTEADO

AGUA	200 ml
MIEL O EXTRACTO DE MALTA	1 CDITA.
LECHE	125 ml
AZÚCAR	1 CDA.
HARINA INTEGRAL	200 g = 2 CUPS
HARINA 000	300 g = 1 3/4 CUP
MANTECA	40 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2

INTEGRAL
PROGRAMA **03**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN MULTICEREAL

AGUA	250 ml
LECHE	100 ml
HARINA 000	350 g = 2 CUPS
HARINA INTEGRAL	90 g = 1/2 CUP
HARINA CENTENO	60 g = 1/3 CUP
MIX DE SEMILLAS (GIRASOL, LINO, AMAPOLA)	3 CDAS.
AVENA ARROLLADA	3 CDAS.
AZÚCAR	2 CDITAS.
MANTECA	40 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	1 SOBRE

Agregar el mix de semillas junto con la harina.

INTEGRAL
PROGRAMA **03**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN DE ACEITUNAS Y ACEITE DE OLIVA

ACEITE DE OLIVA	3 CDAS.
LECHE	350 ml
ACEITUNAS	60 g
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
SAL	1 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE

Agregar las aceitunas negras y/o verdes descarozadas junto a los líquidos.

INTEGRAL
PROGRAMA **03**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN DE QUESO Y CÉSAMO

LECHE	350 ml
QUESO RALLADO TIPO GRUYERE	100 g
MOSTAZA	2 CDITAS.
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
SEMILLAS DE SÉSAMO	C/N
MANTECA	25 g
SAL	1 1/2 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE

Agregar las semillas de césamo junto con la harina.

INTEGRAL
PROGRAMA **03**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN DE CHÍA Y AMARANTO

AGUA	320 ml
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
SEMILLAS DE CHÍA Y AMARANTO	5 CDITAS. DE C/U
MANTECA	25 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	1 SOBRE

Agregar las semillas de Chía y Amaranto junto con la harina.

PAN BLANCO
PROGRAMA **01**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN DE PESTO Y PARMESANO

AGUA	350 ml
QUESO PARMESANO RALLADO	60 g
PESTO	3 CDAS.
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	1 CDA.
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

PAN FRANCÉS
PROGRAMA **02**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN DE CEBOLLA

CEBOLLA (PICADA Y SALTEADA SIN SAL HASTA ESTAR TRANSPARENTE)	150 g
ACEITE	2 CDAS.
LECHE	320 ml
PIMIENTA	A GUSTO
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
MANTECA	25 g
SAL	2 CDITAS.
LEVADURA	2 CDITAS.

PAN BLANCO
PROGRAMA **01**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN BLANCO PARA CELÍACOS

LECHE	300 ml
ACEITE DE GIRASOL	5 CDAS.
HUEVOS	2 UNID.
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2 $^{2}/_{3}$ CUPS
AZÚCAR	2 CDAS.
SAL	1 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE

PAN BLANCO
PROGRAMA **01**
RENDIMIENTO **680 g**

MASA PARA EL TÉ

HUEVOS	2 UNID.
MIEL	60 g
LECHE	250 ml
AZÚCAR RUBIA	115 g = 1/2 CUP
ESPECIAS DULCES (CANELA, ANÍS EN POLVO, NUEZ MOSCADA, PIMIENTA, CARDAMOMO)	1 CDITA.
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2
MANTECA	85 g
SAL	1 PIZCA
LEVADURA	1 SOBRE

NOTA: El pan cocido mediante el PROGRAMA 04 generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.

RÁPIDO
PROGRAMA **04**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN ALOREGANATO

AGUA	320 ml
ACEITE DE OLIVA	3 CDAS.
QUESO RALLADO	65 g = 1/3 CUP
ORÉGANO DESHIDRATADO	3 1/2 CDAS.
HUEVOS	2 UNID.
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2 2/3 CUPS
AZÚCAR	1 CDA.
SAL	1 1/4 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE

RÁPIDO
PROGRAMA **04**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN DE BANANAS Y NUECES

1

ACEITE DE GIRASOL	2 CDAS.
LECHE	120 ml
PURÉ DE BANANAS	1/2 CUP
HUEVOS	2 UNID.
RAYADURA DE CÁSCARA DE LIMÓN	1 LIMÓN

2

HARINA 0000	1 1/2 CUP
POLVO DE HORNEAR	1 1/2 CDITA.
BICARBONATO DE SODIO	1/2 CDITA.
AZÚCAR	1/2 CUP
SAL	1/2 CDITA.
NUECES (PICADAS)	1/2 CUP

RÁPIDO
PROGRAMA **04**
RENDIMIENTO **680 g**

Mezclar todos los ingredientes del grupo 1 en un bowl e introducirlos en la máquina.

Mezclar los ingredientes del grupo 2 en otro bowl y agregar al molde.

Poner el horno en funcionamiento.

Agregar las nueces cuando suene el timbre.

El pan cocido mediante el PROGRAMA 04 generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.

PAN DE NARANJA

HUEVOS	2 UNID.
LECHE	80 ml
JUGO DE NARANJA	100 ml
RALLADURA DE NARANJA	2 NARANJAS
HARINA 0000	300 g = 2 CUPS
HARINA INTEGRAL	200 g = 1 1/4 CUP
AZÚCAR	100 g = 1/2 CUP
MANTECA	100 g
SAL	1/2 CDITA.
LEVADURA	1 SOBRE
PASAS DE UVA SULTANINAS	100 g

Agregar las Pasas de Uvas cuando suene al timbre.

INTEGRAL
PROGRAMA **03**
RENDIMIENTO **680 g**

PAN DULCE DE COCOLATE Y NARANJA

MIEL	1 CDA.
YEMAS DE HUEVO	3 UNID.
RALLADURA DE NARANJA	1 UNID.
LECHE	200 ml
ESENCIA DE VAINILLA	1 CDITA.
ESCENCIA DE PAN DULCE	1 CDITA.
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR IMPALPABLE	100 g = 1/2 CUP
MANTECA	120 g
SAL	1/2 CDITA.
LEVADURA MI PAN	1 SOBRE
CHIPS DE CHOCOLATE / CHOCOLATE PICADO	100 g

Agregar los Chips de Chocolate cuando suene el tiembre.

INTEGRAL
PROGRAMA **03**
RENDIMIENTO **680 g**



BUDÍN INGLES



1	MANTECA	200 g
	AZÚCAR IMPALPABLE	230 g = 1 CUP
	HUEVOS (DE UNO A LA VEZ)	5 UNID.
	RAYADURA DE LIMÓN	1/2 LIMÓN
	ESENCIA DE VAINILLA	1 CDITA.
2	HARINA 0000	250 g = 1 1/2 CUP
	ALMIDÓN DE MAÍZ	20 g
	POLVO PARA HORNEAR	1 1/2 CDITA.

FRUTA ABRILLANTADA	100 g
NUECES	40 g

TORTAS
PROGRAMA **10**
RENDIMIENTO **680 g**

Mezclar todos los ingredientes del Grupo 1 en un bowl e introducirlos en la máquina.

Mezclar los ingredientes del Grupo 2 en otro bowl y agregar al molde. Poner el horno en funcionamiento.

Agregar la fruta abrillantada y las nueces cuando suene el timbre.

Introducir un cuchillo en el pan una vez terminado el tiempo del programa, si el filo del mismo está mojado al retirarlo de la pieza, agregar 10 min de cocción extra.

PAN DE MIEL Y ESPECIAS DULCES

HUEVOS	3 UNID.
MIEL	175 g
LECHE	150 ml
AZÚCAR NEGRA	100 g = 1/2 CUP
ESPECIAS DULCES (CANELA, ANÍS EN POLVO, NUEZ MOSCADA, PIMIENTA, CARDAMOMO)	1 CDITA.
HARINA 0000	300 g = 1 3/4 CUP
MANTECA	85 g
LEVADURA	1 SOBRE

DULCE
PROGRAMA **05**
RENDIMIENTO **680 g**

BUDÍN DE ZANAHORIAS

HUEVOS	3 UNID.
ZANAHORIAS RALLADAS	250 g
ACEITE	200 ml
CANELA	1 CDA.
AZÚCAR NEGRA	200 g = 1/4 + 1/3 CUP
HARINA 0000	300 g = 2 CUP
POLVO DE HORNEAR	20 g = 2 CDITAS.
BICARBONATO DE SODIO	1 CDITA.
SAL	1 PIZCA
PASAS DE UVA	50 g

Agregar la Zanahoria rayada con los líquidos
y las Pasas de Uva cuando suene el tiembre.

TORTAS
PROGRAMA **10**
RENDIMIENTO **680 g**

MERMELADA DE NARANJA

A

NARANJAS PELADAS A VIVO Y LUEGO CORTADAS EN CUBOS	2 CUPS
CÁSCARAS DE NARANJA CORTADAS EN JULIANA	1 CUP
AZÚCAR	1 CUP
AGUA	2 CDAS.

B

JUGO DE NARANJAS MEDIANAS	3 UNIDADES
RALLADURA DE CÁSCARAS DE NARANJA	2 UNIDADES
PECTINA	2 CDITAS.
AZÚCAR	1 CUP
AGUA	1 CDAS.

MERMELADA
PROGRAMA **09**
+ 1 HORA DE COCIÓN EXTRA

DULCE DE FRUTAS

MANZANAS PELADAS Y CORTADAS EN CUBITOS	3 CUPS
AZÚCAR	1 CUP
JUGO DE LIMÓN	3 CDAS.

NOTA: Se podría reemplazar la manzana por otra fruta de estacón como frutillas o ciruelas, reemplazando en estos casos el jugo de limón por 1 cucharada de agua.

MERMELADA
PROGRAMA **09**

NUDOS DE CHEDDAR

MOSTAZA	1 CDITA.
QUESO CHEDDAR RALLADO	115 g
AGUA	325 ml
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	C/N
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
LEVADURA	2 CDITAS.
HUEVO PARA PINTAR	C/N

MASA
PROGRAMA **08**
RENDIMIENTO **680 g**

Una vez lista la masa colocar sobre la mesada espolboreada con harina.

Dividir la masa en 10 porciones iguales. Estirarlas en forma de cilindro, y atar en forma de nudo.

Colocar los nudos en una placa enmantecada y dejarlos levar el doble de su volumen tapados.

Una vez lavados los nudos pintar con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado. Hornear a 200 ºC durante 15 a 20 minutos.

ENROLLADOS DE SALCHICHAS Y SALSA

AGUA	325 ml
QUESO PARMESANO	50 g
HARINA 000	500 g
PIMIENTA NEGRA	1 CDITA.
LEVADURA	2 CDITAS.
HUEVO PARA PINTAR	C/N
SALSA DE TOMATE	C/N
SALCHICHAS	10 UNID.

MASA
PROGRAMA **08**
RENDIMIENTO **680 g**

Una vez lista la masa colóquela sobre la mesada espolvoreada con harina.

Dividir la masa en 10 rectángulos de iguales medidas.

Colocar en el rectángulo una salchicha y por encima de ésta, la salsa.

Enrollar y hacer presión en las puntas para que no se salga nada del relleno.

Colocar los cilindros con el cierre hacia abajo en una placa enmantecada y dejar levar el doble de su volumen, tapados.

Una vez levados los cilindros pinte con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado.

Hornear a 200 °C durante 15 a 20 minutos.

MASA PARA PIZZA

AGUA	320 ml
ACEITE DE OLIVA	1 CDA.
HARINA 000	500 g = 3 CUPS
AZÚCAR	1 CDITA.
SAL	2 CDITAS
LEVADURA	1 SOBRE

MASA
PROGRAMA **08**
RENDIMIENTO **680 g**

Una vez lista la masa, calentar el horno a 200 °C.

Dividir la masa en tres bollos de igual tamaño.

Dejar duplicar el volumen.

Desgasificar y darle forma de círculo.

Dejar descansar 5 min y colocarle la salsa.

Dejar levar nuevamente durante 20 minutos.

Precocinar 8 minutos.

Agregar el queso y condimentos y llevar nuevamente al horno.

Hornear hasta que el queso se derrita. Al retirar decorar con aceitunas y espolvorear con orégano.